

uniquum



PENSOFAL®
Thinks for you every day!

MADE IN ITALY

Cucinare nel chiaro,
è una sensazione irrinunciabile!!!

Unicum® è la nuova gamma Pensofal®, frutto dell'innovazione e della ricerca di nuove tendenze e design.

Unicum® e' stata testata dai migliori chef internazionali, come testimonial il pluristellato Bruno Barbieri. Il suo brevettato rivestimento interno Biostone-Pure®, Primo ed unico rivestimento antiaderente chiaro in pietra rinforzato con minerali naturali duri, è a prova di cotture intensive. Il rivestimento esclusivo della linea Unicum® permette di cucinare su una superficie chiara esaltando i colori e i sapori dei cibi garantendo il massimo dell'antiaderenza. Permette infatti la preparazione dei cibi senza aggiunta di grassi e olii. Unicum® offre altissimi standard di resistenza a graffi ed abrasioni anche in usi particolarmente intensivi, garantendo la perfetta pulizia della superficie di cottura senza rischio di macchie ed aloni. È a prova di intolleranze essendo totalmente priva di nikel, metalli pesanti e PFOA. La linea Unicum® e' adatta all'uso in lavastoviglie.



il piacere di cucinare...
“chiaramente” sulla pietra!!!



Cooking on a clear surface,
it's not impossible!!!

Unicum® Is the new range Pensofal®, the result of innovation and research of new trends and design.

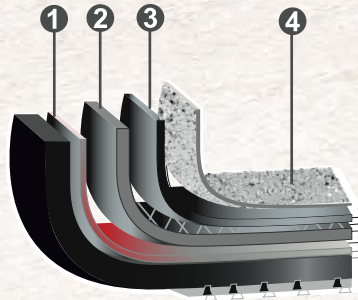
Unicum® has 'been tested by the best international chefs, and above all by the multi-starred Bruno Barbieri. Its patented Biostone-Pure® coating, First and only non-stick coating reinforced with clear stone and natural hard minerals, is intensive-proof cooking. The exclusive coating line Unicum® allows to cook on a clear surface, enhancing the colours and flavours of the food, providing the best of 'non-stick properties. It allows the preparation of food without added fats and oils. Unicum® offers the highest standard of resistance to abrasions even for the most intensive uses, ensuring the perfect cleanliness of the cooking surface without the risk of spots. It is proof intolerance-proof, as being totally nickel, heavy metals and PFOA free. The line Unicum® is dishwasher-safe.



Recommended by
Chef Bruno Barbieri
7★★★★★ Michelin
Bruno Barbieri



the joy of cooking... “clearly” on stone!!!



RPP-2
TECHNOLOGY

- 1 Strato di ancoraggio rinforzato con minerali duri.
- Anchorage layer reinforced with hard minerals.
- 2 Multistrato intermedio di resistenza, rinforzato con particelle minerali miste.
- Intermediate resistance multilayer, reinforced with mixed mineral particles.
- 3 Multistrato antiaderente con struttura a nido d'ape. Con rinforzo di minerali naturali duri.
- Non-stick multilayer with honeycomb structure, reinforced with hard natural minerals.
- 4 Multistrato di massima antiaderenza rinforzato con minerali duri effetto pietra ultra resistente.
- Maximum non-stick performances layer, reinforced with hard minerals – ultra resistant stone effect.



INNOVATIVO:
Il primo ed unico rivestimento antiaderente chiaro in pietra rinforzato con minerali naturali duri.

INNOVATIVE:
The first and only clear non-stick coating, reinforced with natural hard minerals.



SICURO:
Perfettamente antiaderente, presenta massima resistenza a graffi ed abrasioni.

SAFE:
Perfectly non-stick, with maximum resistance to scratches and abrasion.



EFFICACE:
Ottimo anche per cotture intensive, non lascia traccia di macchie ed aloni dopo la cottura.

PERFORMING:
Also for long time cooking, no traces of stains and halos are left after cooking.



Manico esclusivo in bakelite, robusto, ergonomico, soft touch, per prese piu facili e sicure. Resistente a 200°C. ..

-Handle of Bakelite, unique, robust, ergonomic, soft touch, developed for easier and more secure grip. Resistant to 200 ° C. .



induction
AAA

Doppio fondo Inox brevettato, indeformabile antiscivolo ed a risparmio energetico. Idoneo a tutti i piani di cottura, incluso l'INDUZIONE.
• Massima stabilità su tutti i piani di cottura.

-Double steel bottom patented, anti-slip and energy-saving. Suitable for all cooktops, including INDUCTION.
• Maximum stability upward all cook tops.

5 YEARS
GUARANTEE

PENSOFAL®
Thanks for you every day!

uniquum®



PASTASI®
Pentola multiuso brevettata che, con il suo esclusivo e brevettato sistema di chiusura del coperchio, consente di scolare perfettamente pasta, verdure, patate, riso o altre pietanze direttamente dalla pentola.

- PastaSi® presenta notevoli vantaggi di utilizzo:
- Riduce il tempo di cottura grazie alla forma bombata del fondo con conseguente risparmio energetico.
 - Garantisce sicurezza nell'utilizzo grazie all'esclusivo sistema di bloccaggio.
 - Semplice da usare per cuocere, scolare, condire e saltare i cibi.
 - Dura più a lungo ed è facile da pulire.
 - Adatto a tutti i piani di cottura.
 - I prodotti Biostone® pure sono garantiti 5 anni.
 - È disponibile nelle misure: 1,5 Lt 16cm, 5 Lt 20cm, 7 Lt 24cm.
 - Confezionate in scatola singola litografata.

PASTASI®
Patented multiuse pot. With its exclusive patented locking system of the lid allowsto perfectly strain pasta, vegetables, potatoes, rice and other food directly from the pot.

- PastaSi® has further utility advantages:
- Reduces cooking timing thanks to its rounded bottom shape, which means energy saving.
 - Guarantees safety with the exclusive lid locking system avoiding possible scalds.
 - Easy to use for cooking, straining and seasoning food.
 - Safe on all kind of hobs.
 - Biostone® pure products are guaranteed for 5 years.
 - Available in 3 sizes: 1, 5Lt 16cm, 5 Lt- 20 cm, 7 Lt- 24cm.
 - Packaging: single gift box.



PastaSi Family 5 Lt.					
Cod. art. Item code	Fondo Bottom	Corpo Structure	Cm Dia.	Codice Ean Barcode	Pcs Crt
PEN 5215	4,0	3,0	20	8020173052158	3gift box



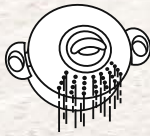
PastaSi®



- Inserire il coperchio nelle apposite guide
- Insert the lid in the proper guides



- Girare fino al “CLICK”
- Turn until the “CLICK”



- ... e poi colare
- ... and then pour off

VapSi®



Multiuso

...Ideale per la cucina a vapore.

VAPSI®
È composto da quattro pezzi e racchiude molteplici funzioni:

- Un wok a due maniglie, una griglia forata, una pinza ed un coperchio a cupola.
- La funzione primaria è la cottura a vapore ma può essere altresì usato per friggere, riscaldare, scongelare, cuocere due cibi contemporaneamente etc... .
- La griglia può essere utilizzata in forno per cucinare pizze, crostate, biscotti, etc... .
- il VapSi® Biostone® pure è garantito 5 anni.
- Confezionato in scatola litografata.



VapSi Wok 2mg + griglia+ cop. cupola + pinza VapSi Wok 2handles + grid + fork + dome lid					
Cod. art. Item code	Fondo Bottom	Corpo Structure	Cm Dia.	Codice Ean Barcode	Pcs Crt
PEN 5216	4,0	3,0	24	8020173052165	3gift box



...Ideal for steam cooking.

VAPSI®
Is a product composed of four pieces with several functions:

- Composition: one high Wok - pan with two handles, one grid with holes, one fork and one dome lid.
- Its primary function is steam cooking and can be used for other different uses as frying, warming up, defrost, cooking of 2 different dishes at the same time and many others.
- The grid can be used in the oven for pizza, biscuits, cakes etc... .
- Biostone® pure VapSi® is guaranteed for 5 years.
- Packaging: single gift box.



uniquum



Padella Alta /High Frypan					
Cod. art. Item code	Fondo Bottom	Corpo Structure	Cm Dia.	Codice Ean Barcode	Pcs Crt
PEN 5201	4,5	3,5	20	8020173052011	6
PEN 5202	4,5	3,5	24	8020173052028	6
PEN 5203	4,5	3,5	26	8020173052035	6
PEN 5204	4,5	3,5	28	8020173052042	6
PEN 5205	4,5	3,5	30	8020173052059	6



Padellone jumbo //Jumbo Frypan					
Cod. art. Item code	Fondo Bottom	Corpo Structure	Cm Dia.	Codice Ean Barcode	Pcs Crt
PEN 5206	4,5	3,5	24	8020173052066	6
PEN 5207	4,5	3,5	28	8020173052073	6



Wok					
Cod. art. Item code	Fondo Bottom	Corpo Structure	Cm Dia.	Codice Ean Barcode	Pcs Crt
PEN 5208	4,0	3,0	28	8020173052080	6



Tegame bombato 2 maniglie Round skillet 2 handles					
Cod. art. Item code	Fondo Bottom	Corpo Structure	Cm Dia.	Codice Ean Barcode	Pcs Crt
PEN 5209	4,5	3,5	28	8020173052097	3



Casseruola 1 manico /Saucepan 1 handle					
Cod. art. Item code	Fondo Bottom	Corpo Structure	Cm Dia.	Codice Ean Barcode	Pcs Crt
PEN 5210	4,5	3,5	16	8020173052103	3

Bio
STONE
PURE



Casseruola 2 maniglie /Saucepan 2 handles					
Cod. art. Item code	Fondo Bottom	Corpo Structure	Cm Dia.	Codice Ean Barcode	Pcs Crt
PEN 5211	4,5	3,5	20	8020173052110	3
PEN 5212	4,5	3,5	24	8020173052127	3



Crêpière					
Cod. art. Item code	Fondo Bottom	Corpo Structure	Cm Dia.	Codice Ean Barcode	Pcs Crt
PEN 5213	4,0	3,0	23	8020173052134	3
PEN 5214	4,0	3,0	27	8020173052141	3



Set 9 pcs "gift box"		
Cod. art. Item code	Codice Ean Barcode	Pcs Crt
PEN 5217	8020173052172	1gift box
- 2 padelle 20-26 cm / 2 Frypans 20-26cm		
- 1 PastaSi Baby 1,5 Lt. 1 PastaSi Family 5 Lt.		
- 1 casseruola 2maniglie / 1 Saucepan 2handles		
- 2 Coperchi dosaroma 20 - 26cm / 2 Aroma Glass Lids 20 - 26cm		



Coperchio in vetro con pomolo dosaroma Glass lid with s/steel aroma knob			
Cod. art. Item code	Cm Dia.	Codice Ean Barcode	Pcs Crt
PEN 9360	16	8020173093601	3
PEN 9362	20	8020173093625	3
PEN 9364	24	8020173093649	3
PEN 9365	26	8020173093656	3
PEN 9366	28	8020173093663	3
PEN 9367	30	8020173093670	3
PEN 9368	32	8020173093687	3
PEN 9369	36	8020173093694	3



MADE IN ITALY

WORLDWIDE
PATENTED

5 YEARS
GUARANTEE

PENSOFAL®
Thinks for you every day!

PENSOFAL®
Thanks for you every day!



MADE IN ITALY

Pensofal International S.p.A. Zona Industriale A.S.I. - Nola
80035 Nola (NA) - Italy - Tel. +39 081 3151811 Fax +39 081 3151825 - www.pensofal.com - Info@pensofal.com